

Uma panela que está sobre a prata de Shabat, e o molho evaporou. O que é permitido fazer no Shabat, para que a comida não queime?

Segundo o costume Ashkenazi- é permitido colocar água em tal panela, desde que a água não haja esfriado totalmente.

A forma de acrescentar a água é a seguinte: a água quente deve ser pega com uma concha ou copo totalmente seco, e deve ser derramada lentamente. Para que a água da jarra elétrica continue sendo parve, é aconselhável não derramar a água quente direto da jarra elétrica, na panela citada acima, e sim através de um copo parve.

Segundo o costume Sefaradi- é totalmente proibido colocar água na panela, mesmo água quente vinda da jarra elétrica (קומקום). Pois segundo este costume, caso a temperatura de um líquido baixe de 80°C, há proibição de cozê-lo novamente, caso que fatalmente acontecerá caso esta água seja posta na panela citada acima.

Para que não aconteça este problema, devem ser tomadas uma das duas seguintes precauções:

- 1- Verificar a quantidade de água antes do Shabat, e acrescentar a quantidade devida.
- 2- Antes do Shabat, colocar dentro da panela um saco com água. Pois caso aconteça tal problema, o saco plástico deve ser furado.